

## Mario cucina direttamente nelle case dei clienti

# Il ristorante a domicilio



Paola Pavan

**C**he il pasto sia una risorsa necessaria si sa, che si dedichi sempre meno tempo alla cucina pure, che le giovani ragazze guardino con stupore quella grande invenzione che sono i fornelli è un argomento di frequente disquisizione, soprattutto tra i fidanzati che hanno paura di sentire la nostalgia dei piatti di mamma...niente paura: lo chef a domicilio è la soluzione.

**Mario Consagro**, da 15 anni esperto cuoco nella ristorazione e nel catering, ha chiuso la sua attività per passare più tempo con la sua famiglia. E a giudicare dalle sue tre bimbe non si può dire che non si sia dato da fare.

L'intraprendenza certo non gli manca e neanche il coraggio perché da qualche mese Mario ha deciso di sfidare le sue capacità, infrangendo il tabù di entrare nelle cucine altrui per preparare succulenti pietanze.

**Immagino le signore barricate per non lasciarti entrare nel loro regno...** In effetti non tutte mi accettano subito. Spesso sono proprio gli uomini che chiamano: mariti che vogliono fare una sorpresa alla moglie o far colpo su una nuova fiamma, insomma signori che vogliono offrire una cena nel calore e nell'intimità della propria casa.

**E quando ti chiamano ti inventi un menù con quello che trovi in frigo?**

No, si inizia con il conoscersi. Il cliente mi studia e io studio lui, la sua cultura alimentare e la sua cucina e poi decidiamo se ci piaciamo.

**Una sorta di primo appuntamento?**

Diciamo di sì. Se c'è l'intesa concordiamo un menù in base alle esigenze del



▲ **Mario Consagro tra i fornelli**

padrone di casa e poi stabiliamo chi va a far la spesa, io o lui.

**Esiste la possibilità che non ci sia feeling?**

E' possibile per due ragioni che però ho imparato a gestire. La prima è che la padrona di casa non voglia lasciarmi la sua cucina: una volta ci sono voluti marito e figlio a convincerla! La seconda è che l'attrezzatura non vada bene, così spesso la porto io. Anche se è capitato che la signora abbia preso la palla al balzo e abbia spennato il marito facendogli comprare tutto un servizio nuovo!

**Per quanti commensali cucini?**

Dipende. Spesso sono dalle due alle dieci persone. Il lavoro più grosso che ho fatto è stato un pranzo e un rinfresco a buffet per la sera su una terrazza in centro a Verona. Un posto stupendo, peccato che il trasportatore mi abbia

scaricato le stoviglie al piano terra: abbiamo portato a mano pacchi di piatti da 25 kg l'uno!

**Quali sono i piatti che cucini più volentieri?**

Mi piace stupire con piatti semplici, magari della tradizione, rivisitati soprattutto nella forma. E scelgo solo ingredienti italiani di prima qualità.

**Aggiungiamo all'intervista un pizzico di peperoncino: ti è mai capitato qualche situazione particolare...**

Scommetto che non ti riferisci ai cibi... Direi che una volta mi è capitato di dover fare da "baby sitter" alle figlie di un mio cliente perché si era messo in testa che le sue ragazze dovessero imparare a cucinare. Ma la richiesta più piccante sicuramente è stata quando mi hanno chiesto di rimanere in cucina perché in sala l'abbigliamento non era più "consono".